

Fiche de Données Techniques



POMONA

LEVURE HYBRIDE POUR DES IPA MODERNES

LalBrew Pomona™ est une levure hybride qui a été sélectionnée pour sa contribution aromatique et ses performances fermentaires pour la production de bières houblonnées. Nommée d'après la déesse des arbres fruitiers, LalBrew Pomona™ contribue à un profil d'arômes uniques et fruités avec des notes de pêche, d'agrumes et de fruits tropicaux. Cette souche a été sélectionnée par notre partenaire Escarpment Laboratories (Canada) à l'aide de la technique d'hybridation de levures et de la technique dite de l'évolution adaptative, en conditions de fermentations d'IPA fortement alcoolisées et houblonnées. Le résultat est une souche fruitée, tolérante au stress et robuste qui améliore la biotransformation et le trouble pour les IPA modernes.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Classée *Saccharomyces cerevisiae*, levure de fermentation haute.

Spécifications de LalBrew Pomona™ :

Pourcentage de solides	93 % à 97 %
Viabilité	≥ 1 x 10 ⁹ UFC par gramme de levure sèche
Levures sauvages	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures
Milieus pour Levures sauvages	Cette souche est connue pour se développer sur certains milieux sélectifs destinés à la détection des levures sauvages, notamment LWYM et LCSM.
Diastaticus	Négatif
Bactéries	< 1 pour 10 ⁶ cellules de levures

Le produit fini est seulement mis sur le marché après avoir subi une rigoureuse série de tests.

*Voir les spécifications pour plus de détails



PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

Dans nos conditions normales d'un moût à 12°P à 20°C (68°F), la levure LalBrew Pomona™ présente :

Une fermentation vigoureuse pouvant être complétée en 4-5 jours.

Une atténuation moyenne à élevée et une floculation moyenne.

Des arômes de pêche, d'agrumes et de fruits tropicaux.

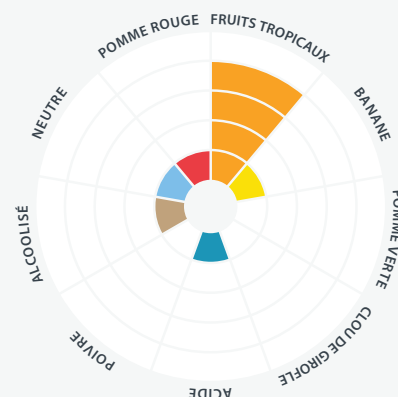
Cette souche est POF négative.

La plage de température optimale pour LalBrew Pomona™ est de 18 - 22°C (64 - 72°F).

Le temps de latence, le temps de fermentation, l'atténuation et les saveurs dépendent du taux d'ensemencement, des méthodes d'ensemencement, de la température de fermentation et des qualités nutritives du moût. *Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : brewing@lallemand.com*



SAVEURS & ARÔMES



EN BREF

STYLES DE BIÈRES

Bières houblonnées

ARÔMES

Pêche, agrumes, fruits tropicaux

PLAGE D'ATTÉNUATION

75 - 84 %

PLAGE DE TEMPÉRATURE

18 - 22°C (64 - 72°F)

FLOCCULATION

Moyenne

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

10% ABV

TAUX D'ENSEMENCEMENT

50 - 100g/hL



Fiche de Données Techniques

POMONA LEVURE HYBRIDE POUR DES IPA MODERNES



UTILISATION

Le taux d'ensemencement aura une incidence sur les performances de fermentation et les arômes de la bière. Pour la levure LalBrew Pomona™, un taux d'ensemencement de 50 à 100 g par hL de moût est suffisant pour obtenir des résultats optimaux pour la plupart des fermentations. Les fermentations plus stressantes, telles que les fermentations à forte densité, à fort taux d'adjuvants, ou à acidité élevée, peuvent nécessiter des taux d'ensemencement plus élevés et des nutriments supplémentaires pour assurer une fermentation saine.

LalBrew Pomona™ peut être réensemencée comme n'importe quelle levure selon vos procédures de manipulation de la levure. L'aération du moût est requise en cas de réensemencement.



STOCKAGE

La levure LalBrew Pomona™ doit être stockée dans un emballage scellé sous vide, au sec et sous 4°C (39°F). La levure perd rapidement son activité après exposition à l'air ambiant.

N'utilisez pas de paquets de 500g ou 11g qui ne sont plus sous vide. Les paquets ouverts doivent être rescellés, stockés au sec sous 4°C (39°F), et utilisés dans les 3 jours. Si le paquet ouvert est rescellé sous vide immédiatement après ouverture, la levure peut être stockée sous 4°C (39°F) jusqu'à la date d'expiration. N'utilisez pas la levure après la date d'expiration indiquée sur le paquet.

La performance est garantie pour tout stockage correct et avant la date d'expiration. Cependant, la levure de brasserie sèche Lallemand est très robuste et certaines souches peuvent tolérer de brèves périodes en conditions sous-optimales.



ENSEMENCEMENT DIRECT

L'ensemencement direct est la méthode préférée pour inoculer le moût. Cette méthode, plus simple que la réhydratation, permet d'obtenir des performances de fermentation plus régulières et de réduire les risques de contamination. Il suffit de saupoudrer uniformément la levure sur la surface du moût dans le fermenteur au fur et à mesure de son remplissage. Le mouvement du moût remplissant le fermenteur aidera à mélanger la levure dans le moût.

Pour LalBrew Pomona™, il n'y a pas de différences significatives dans les performances de fermentation lors de l'ensemencement direct par rapport à la réhydratation.



RÉHYDRATATION

La réhydratation de la levure avant l'ensemencement ne doit être utilisée que lorsque l'équipement ne facilite pas l'ensemencement direct. Des écarts importants par rapport aux protocoles de réhydratation peuvent entraîner des fermentations plus longues, une sous-atténuation et un risque accru de contamination. Les procédures de réhydratation peuvent être consultées sur notre site web.

Pesez la levure dans la fourchette de taux d'ensemencement recommandée. Les calculateurs de taux d'ensemencement optimisés pour la levure liquide peuvent entraîner un sur-ensemencement important.

Les informations contenues dans le présent document sont vraies et exactes d'après nos connaissances ; toutefois, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie, expresse ou implicite, ou comme une condition de vente de ce produit.



COIN DU BRASSEUR

Pour plus d'informations sur nos levures, notamment :

- › Documents techniques
- › Documents sur les meilleures pratiques
- › Recettes
- › Calculateur de taux d'ensemencement et autres outils de brassage

Scannez ce code QR pour visiter le coin des brasseurs sur notre site web.

CONTACTEZ-NOUS

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse brewing@lallemand.com. Nous avons une équipe de représentants techniques qui pourront vous aider et vous guider dans vos fermentations.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com